

Carissimi parrocchiani,

anche per quest'anno organizziamo la vendita di prodotti di Norcia per sostenere le attività della parrocchia di Amatrice.

Il nostro impegno per sostenere la comunità di Amatrice non si è mai fermato e anche quest'anno con i proventi della vendita dei prodotti acquistati a Norcia potremo sostenere i progetti per la mobilità dei disabili, per il trasferimento dei giovani per le attività ludico/ricreative e sportive e per le famiglie in difficoltà. In questo modo aiutiamo due realtà contemporaneamente.

Le offerte del 2021 sono state devolute alla Caritas e alla Unitali di Amatrice che le hanno utilizzate per:

-)] il trasporto dei ragazzi alle strutture sportive della zona
-)] il trasporto degli anziani e disabili alle visite mediche nelle Marche e nel Lazio
-)] le attività estive per bambini e ragazzi a supporto delle famiglie

Come ogni anno è possibile per ordinare i vari prodotti di Norcia nei seguenti modi:

- tramite whatsapp o messaggio al numero 335/1445653
- in ufficio parrocchiale (entrata da via Duca d'Aosta)
- all'indirizzo email 3santiperamatrice@gmail.com
- sul seguente link <https://forms.gle/JdocQ1i97qK27MfE9>
- inquadrando il QRcode sottostante



[inquadrare il QR](#)

I prodotti potranno essere ordinati [entro domenica 13 novembre 2022](#) e potranno essere ritirati, previo accordo, direttamente in parrocchia nell'atrio di accesso alle sale parrocchiali sotto la chiesa ([verrete contattati per le date e gli orari](#)).

Per le persone anziane o realmente impossibilitate a venire in parrocchia per ritirare quanto ordinato verrà organizzato un servizio di consegna a domicilio gratuito in collaborazione con i ragazzi del gruppo giovani e persone volontarie.

Le informazioni (prezzi e tipologie) sui prodotti ordinabili sono riportate sul retro di questa comunicazione e anche sul nostro rinnovato sito internet www.tresanti.bz.it.

girare la pagina per visionare i prodotti 

Offerta minima per i prodotti

Prodotto	costo €	quantità
Salamella cinghiale 5 pezzi cad. 50 gr. ca.		
Salsiccia stagionata realizzata con carni miste di suino e cinghiale	€ 8,00	
Salamella rustica 5 pezzi cad 50 gr. cad. ca.		
Salsiccia stagionata tipica di una volta. Macinatura media	€ 8,00	
Salame campagnolo cad. 500 gr. ca.		
Salame tutto magro, realizzato con carni magrissime di spalla	€ 12,50	
Salame nursinetto cad. gr. 350 ca.		
Salame a grana fine dal sapore dolce e delicato	€ 8,00	
Salamino della casa cad. gr. 350 ca.		
Salame tutto magro, a macinatura medio/grossa, realizzato con carni di prosciutto	€ 9,00	
Piega contadina cad. gr. 350 ca.		
La vecchia salamella a piega di una volta, impasto a grana fine, legato a mano	€ 9,00	
Guancia a metà cad. 500/600 gr. ca.		
Si ricava dalla guancia del maiale. Per amatriciane, carbonare e gricia	€ 10,00	
Capocollo - Coppa a metà gr. 750 ca.		
Ottenuto con il collo disossato del maiale insaporito con sale, pepe e finocchio	€ 17,00	
Caciottone misto gr. 500 ca.		
formaggio misto latte di pecora e latte di mucca a pasta compatta	€ 12,50	
Pecorino Stagionato gr.500 ca.		
Formaggio di pura pecora stagionato	€ 16,50	
Pecorino Semi - stagionato gr.500 ca.		
Formaggio di pura pecora a media stagionatura	€ 14,00	
Zuppa contadina gr.500		
Mix di farro e orzo perlato, piselli e fave spezzati	€ 7,00	
Zuppa Cecirinella gr.500		
Mix di: fagioli (occhio, tondini), ceci, piselli, lenticchie rosse	€ 7,00	
Zuppa di Fagioli gr.500		
Mix di fagioli: borlotti, cannellini, occhio, tondini	€ 7,00	
Zuppa della Nonna gr.500		
Mix di fagioli borlotti e cannellini, cicerchie, piselli spezzati e lenticchie	€ 7,00	
Lenticchia dei Monti Sibillini gr.500		
Seminata e raccolta nel territorio di Norcia e del Parco dei Monti Sibillini.	€ 7,00	
Cicerchia Decorticata gr.500		
Cicerchie decorticate delle zone di Norcia e del Parco dei Monti Sibillini.	€ 7,00	
Farro intero gr. 500		
Farro semiperlato coltivato nel territorio di Norcia.	€ 7,00	
Ceci gr. 500		
Ceci decorticate delle zone di Norcia	€ 7,00	

Dati acquirente (da compilare in modo leggibile – grazie):

Nome e cognome: _____

Indirizzo: _____

Recapito telefonico: _____

Indirizzo email: _____